

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Stk. reife Birnen
- 150 g Kristallzucker
- 40 g Butter
- 150 ml Birnensaft
- 30 ml Birnenedelbrand
- 100 g Walnüsse

Mein persönlicher Tipp

Dieses Dessert schmeckt auch ohne Birnenbrand sehr gut. Für Kinder ist selbstverständlich die alkoholfreie Variante zu wählen.



Carina Laschober-Luif
Seminarbäuerin aus Pinkafeld

Quellen:



Carina Laschober-Luif:
Rezept aus *Bäuerinnenkochkurs*

Birnendessert mit karamellisierten Walnüssen



Foto: VrK/DI Carina Laschober-Luif - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Karamellisierte Walnüsse

- 100 g Kristallzucker in einer Pfanne schmelzen.
- Immer gut durchrühren, damit nichts anbrennt.
- Walnüsse dazu geben und kurz mitrösten.
- Dann auf ein Butterpapier oder Backpapier geben und auskühlen lassen.
- Nach dem Erkalten fein hacken.

Birnendessert

- Birnen schälen, halbieren und entkernen.
- 50 g Kristallzucker in einer Pfanne schmelzen.
- Wieder gut durchrühren, damit nichts anbrennt.
- Wenn der Zucker flüssig und gebräunt ist, Butter hinzufügen und schmelzen lassen.
- Birnenhälften in die Pfanne geben, wenden.
- Mit Birnensaft ablöschen und ohne Deckel köcheln lassen, bis die Birnen kernig weich sind und sich die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert hat und dickflüssig wird.
- Kurz vor dem Anrichten mit Birnenbrand aromatisieren.

Fertigstellung

- Die Birnen auf einem Dessertteller anrichten, mit dem Saft übergießen und den karamellisierten Walnüssen anrichten.